

SIBARIUS

RESTAURANT



Cuina catalana

Carta elaborada pel nostre xef Jaume Ramiro

Cocina Catalana

Carta elaborada por nuestro chef Jaume Ramiro

Per compartir

Para compartir

Amanida d'alvocat amb mix de tomàquets cherris, ruca, festucs torrats i vinagreta de mostassa	12,50€
Ensalada de aguacate con mix de tomates cherris, rúcula, pistachos tostados y vinagreta de mostaza	
Escalivada a la brasa amb daus de formatge de la Garrotxa	12,00€
Escalivada a la brasa con dados de queso de la Garrotxa	
Terrina de foie al natural amb confitura de poma i vainilla feta a casa	13,50€
Terrina de foie al natural con confitura de manzana y vainilla hecha en casa	
Verdures a la brasa km0	12,50€
Verduras a la brasa km0	
Pernil ibèric tallat a ganivet 50 gr	12,50€
Jamón ibérico cortado a cuchillo 50 gr	
Croquetes de ceps (1ud)	2,00€
Croquetas de boletus (1ud)	
Croquetot de pernil ibèric XXL (1ud)	3,50€
Croquetón de jamón ibérico XXL (1ud)	
Pa de coca a la brasa amb AOVE	3,75€
Pan de coca a la brasa con AOVE	

Arrossos i pastes

Arroces y pastas

Arròs de carxofes amb mongeta Perona, alls tendres i romesco	18,50€
Arroz de alcachofas con judía Perona, ajos tiernos y romesco	
Arròs melós de rap i gambes	20,00€
Arroz meloso de rape y gambas	
Caneló de pollastre trufat	13,50€
Canelón de pollo trufado	

Productes del mar

Productes del mar

Suprema de llobarro amb patates al forn i cloïsses 17,50€

Suprema de lubina con patatas al horno y almejas

Turbot a la brasa amb espàrrecs, carbassó i emulsió de cibulet 20,00€

Rodaballo a la brasa con espárragos, calabacín y emulsión de cebollino

Productes de la muntanya

Productes de la muntanya

Entrecot a la brasa (300grs) 22,50€

Entrecot a la brasa (300grs)

Mitjana de Vaca de Girona madurat 30 dies (500grs) 38,00€

Chuletón de Vaca de Girona madurado 30 días (500grs)

Espatlla de cabrit confitada 23,00€

Espaldita de cabrito confitada

Postres

Postres

Crema catalana de 14 rovells 5,50€

Crema catalana de 14 yemas

Tatín de poma amb gelat de canyella 5,50€

Tatín de manzana con helado de canela

Mousse de coco-mango basil cress 5,50€

Mousse de coco-mango basil cress

Iogurt del Berguedà 5,00€

Yogur del Berguedá

Amanida de fruita 5,00€

Ensalada de fruta

Carta de vins Carta de vinos

Maridatges recomanats pel nostre Maître Marcos Alcarria
Maridajes recomendados por nuestro Maître Marcos Alcarria

Vi blanc Vino blanco

		
Ca N'Estruc Blanc D.O.Catalunya Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay	20,00€	4,10€
Els Nanos Blanc del Coster D.O Conca de Barberà Macabeo	18,00€	
Mas Picoso Blanc de Negre D.O. Montsant Garnacha tinta	21,00€	4,10€
Can Rafols Petit Caus D.O. Penedès Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo, Chenin Blanc, Moscatell	20,00€	4,50€
Intramurs blanco D.O. Conca de Barberà Chardonnay, Macabeo, Sauvignon Blanc	20,00€	4,50€
Raimat Castell Ecológico D.O. Costers del Segre Chardonnay	19,00€	4,00€
Bàrbara Forés D.O. Terra Alta Garnacha Blanca	22,00€	4,10€
Perro Verde D. O. Rueda Verdejo, Viura	25,00€	5,10€
Terras Gauda D.O. Rías Baixas Albariño	27,00€	5,10€

Vi rosat Vino rosado

		
Josep Foraster Rosado D.O. Conca de Barberà Trepat	18,00€	
Muga D.O. Rioja Viura, Garnacha, Tempranillo	22,00€	4,50€

Vi negre

Vino tinto



Marmellans Negre D.O. Montsant
Garnacha, Cariñena

16,00€

3,50€

Finca Nueva Tempranillo D.O. Rioja
Tempranillo

18,00€

4,00€

Viña Pomal Reserva D.O. Rioja
Tempranillo

25,00€

Petit Pittacum D.O. Bierzo
Mencía

20,00€

Izadi Rioja D.O. Rioja
Tempranillo

21,00€

Tomàs Cusiné D. O. Costers del Segre
Syrah, Cabernet Sauvignon

25,00€

5,10€

Tinto Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Tempranillo, Cavernet Sauvignon

24,00€

4,50€

Intramurs de Poblet D.O. Conca de Barberà
Tempranillo

20,00€

4,50€

Scala Dei D.O. Ca Priorat
Garnacha, Cabernet Sauvignon, Carignan y Syrah

40,00€

Cava

Cava



Codorniu Clásico Brut
Macabeo, Parellada, Xarel·lo

16,00€

4,00€

Fontallada Brut
Macabeo, Parellada, Xarel·lo

18,00€

4,50€

Llopart Brut Nature Reserva 2020 Corpinnat
Macabeo, Xarel·lo, Parellada

30,00€

Suggestiments Sugerencias

Amanida de brots tendres, formatge de cabra Ferrús Blancafort, orellanes d'albercoc, pipes i vinagreta de mel Ensalada de brotes tiernos, queso de cabra Ferrús Blancafort, orejones de albaricoque, pipas y vinagreta de miel	12,50€
Anxoves de l'Escala amb coulis de tomàquet i torrades d'olives kalamata Anchoas de l'Escala con coulis de tomate y tostadas de olivas kalamata	11,50€
Pop a la brasa amb patata ratte i emulsió de pebre vermell de la Vera Pulpo a la brasa con patata ratte y emulsión de pimentón de la Vera	18,50€
Tagliatelle amb ragú de múrgoles i encenalls de parmesà Tagliatelle con ragú de colmenillas y virutas de parmesano	13,50€
Black Angus a la brasa 200gr Black Angus a la brasa 200gr	23,00€
Arròs al forn amb costella i butifarra negra Arroz al horno con costilla y butifarra negra	19,00€
Pastís temperat i cremós de xocolata i passió Pastel templado y cremoso de chocolate y pasión	5,50€

SIBA RIUS

cuina catalana



Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
Demanin informació al nostre personal.

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias
alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.